

507,431

(12) SOLICITUD INTERNACIONAL PUBLICADA EN VIRTUD DEL TRATADO DE COOPERACIÓN
EN MATERIA DE PATENTES (PCT)

(19) Organización Mundial de la Propiedad
Intelectual
Oficina internacional



Rec'd PCT/PTO

10 SEP 2004



(43) Fecha de publicación internacional
18 de Septiembre de 2003 (18.09.2003)

PCT

(10) Número de Publicación Internacional
WO 03/075682 A1

(51) Clasificación Internacional de Patentes⁷:
A23L 1/0532, 1/035

(21) Número de la solicitud internacional: PCT/ES02/00622

(22) Fecha de presentación internacional:
30 de Diciembre de 2002 (30.12.2002)

(25) Idioma de presentación: español

(26) Idioma de publicación: español

(30) Datos relativos a la prioridad:
P 200200569 11 de Marzo de 2002 (11.03.2002) ES

(71) Solicitante (para todos los Estados designados salvo US):
PREMIUM INGREDIENTS, S.L. [ES/ES]; Polg. Ind. El Tapiado, c/ Naranjo, s/n, E-30500 Molina De Segura (ES).

(72) Inventores; e

(75) Inventores/Solicitantes (para US solamente): STAMM KRISTENSEN, Henrik [ES/ES]; Polg. Ind. El Tapiado, c/ Naranjo, s/n, E-30500 Molina de Segura (ES). NAVARRO PEREZ, José [ES/ES]; Polg. Ind. El Tapiado, c/ Naranjo, s/n, E-30500 Molina de Segura (ES).

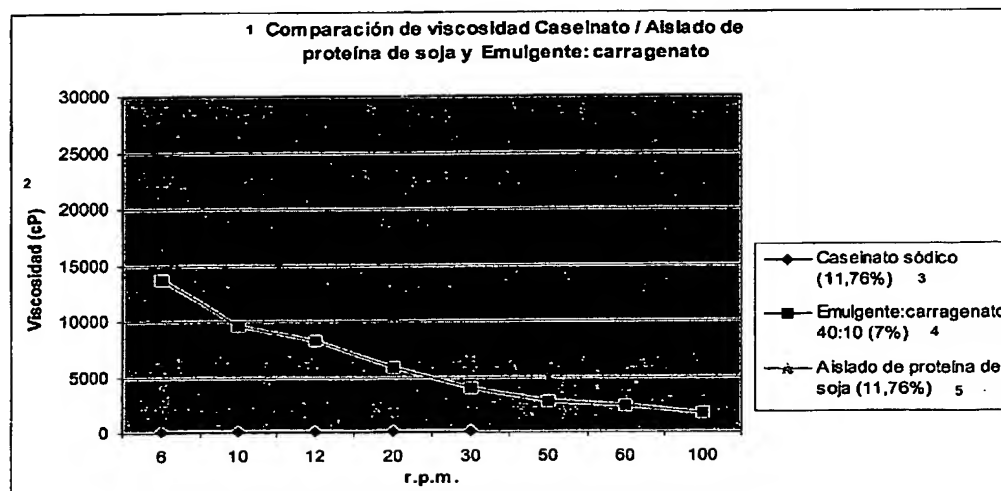
(74) Mandatario: GONZALEZ VALDES, Carlos; Covarrubias, 9 2º Dcha., E-28010 Madrid (ES).

(81) Estados designados (nacional): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NO, NZ, OM, PH, PL, PT, RO, RU, SD, SE, SG, SK, SL, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

[Continúa en la página siguiente]

(54) Title: FOOD ADDITIVE

(54) Título: ADITIVO ALIMENTARIO



1: COMPARISON OF CASEINATE VISCOSITY/SOY PROTEIN ISOLATE AND EMULSIFIER: CARRAGENATE

2: VISCOSITY (CP)

3: SODIUM CASEINATE (11.76%)

4: EMULSIFIER: CARRAGENATE 40:10 (7%)

5: SOY PROTEIN ISOLATE (11.76%)

(57) Abstract: The invention relates to a food additive comprising carragenate 1 and sodium stearyl-2-lactylate (SSL). The inventive food additive, which has emulsifying and/or stabilising properties, can be used in the food industry and in the production of food products.

[Continúa en la página siguiente]

Best Available Copy



WO 03/075682 A1